



1

Запекайте чиабатту в разогретой до 180 °С духовке 8-10 минут.



2

Чеснок очистите и мелко порубите. Черри разрежьте пополам, авокадо разделите на половину и нарежьте соломкой, пармезан - слайсами. Креветки очистите, приправьте рубленным тимьяном и чесноком, посолите и поперчите. Оставьте мариноваться на 2-3 минуты.



3

Обжарьте креветки на сковороде с растительным маслом, чесноком, тимьяном и авокадо по 30 секунд с каждой стороны.



4

Чиабатты разрежьте вдоль. Смажьте сливочным сыром, поверх положите креветки, черри, салат и авокадо. Украсьте пармезаном.



5

Подавайте теплые чиабатты к столу.



Креветки очистите от панциря, сделайте надрез и удалите черную нитку (кишечник).

❄ Предварительно разморозьте чиабатту и креветки.